

MENU DU CHEF

MARINIERTER KINGFISH A|D|I|G|L

RÜCKEN & BAUCH

ROTE BETE | CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY | DILL

MARINATED KINGFISH - BEETROOT | CRÈME FRAÎCHE D'ISIGNY | DILL

SELLERIESCHAUMSUPPE MIT WINTERTRÜFFEL G|L

BIRNE | WALNUSS

VELVET SOUP OF WINTER TRUFFLE - PEAR | WALNUT

FILET VOM NORDSEE HEILBUTT A|C|D|I|G|L

POCHIERT

NUSSBUTTER HOLLANDAISE | SCHWARZWURZEL | FELDSALAT

NORTH SEA HALIBUT - HOLLANDAISE | BLACK SALSIFY | LAMB'S SALAD

SORBET VON HEIMISCHEN BIRNEN G

PFLAUMENWEIN | GRÜNER PFEFFER | ZIMT

SORBET OF PEAR - PLUM WINE | GREEN PEPPER | CINNAMON

ROSA GEBRATENER RINDERTAFELSPITZ A|G|I|L

MIT DEMI GLACE

CHAMPIGNON | ZWIEBELGEWÄCHS | POMMES DAUPHINE

PAN SEARED PICANHA - MUSHROOM | BULBOUS PLANTS | POMMES DAUPHINE

KARAMELLISIERTE ANANAS A|G|I|L

MIT KOKOSNUSSEIS & MARACUJA

LIMETTE | JAMAICA RUM | MUSCOVADO

CARAMELIZED PINEAPPLE - COCONUT ICE CREAM | JAMAICAN RUM | MUSCOVADO



6 GANG 162

6 COURSES

4 GANG OHNE SORBET & HEILBUTT 120

4 COURSES WITHOUT SORBET & HALIBUT

6 GANG WEINBEGLEITUNG (OHNE SORBET) 104

6 COURSES WINE PAIRING (WITHOUT SORBET)

4 GANG WEINBEGLEITUNG 86

4 COURSES WINE PAIRING

MENU VERT

GELBE KAROTTE VOM GUT HAIDEHOF GIL
GESCHMORT & MARINIERT
KALAMANSI | KIMCHI | SESAM
YELLOW CARROT - CALAMANSI | HAZELNUT | ROSEMARY

SELLERIESCHAUMSUPPE MIT WINTERTRÜFFEL GIL
BIRNE | WALNUSS
VELVET SOUP OF TRUFFLE - PEAR | WALNUT

HEIMISCHE SCHWARZWURZELN AICIGIL
KONFIERT & GEBRATEN
NUSSBUTTER HOLLANDAISE | FELDSALAT
LOCAL BLACK SALSIFY - HOLLANDAISE | LAMB 'S SALAD

SORBET VON HEIMISCHEN BIRNEN G
PFLAUMENWEIN | GRÜNER PFEFFER | ZIMT
SORBET OF PEAR - PLUM WINE | GREEN PEPPER | CINNAMON

GEBACKENER WEIßKOHL GIL
MIT KÜMMEL & FINKENWERDER HERBSTPRINZ APFEL
RÖSTZWIEBELN | KARTOFFELSTAMPF
BAKED WHITE CABBAGE - APPLE & CARAWAY | FRIED ONION | MASHED POTATOES

MANDARINEN TARTE MIT BAISER AICIGIH
VALHRONA GUANAJA | GEBRANNTTE MANDEL
TANGERINE TART WITH MERINGUE - VALHRONA GUANAJA | ROASTED ALMOND



6 GANG 127
6 COURSES

4 GANG OHNE SORBET & SCHWARZWURZELN 99
4 COURSES WITHOUT SORBET & BLACK SALSIFY

6 GANG WEINBEGLEITUNG (OHNE SORBET) 104
6 COURSES WINE PAIRING (WITHOUT SORBET)

4 GANG WEINBEGLEITUNG 86
4 COURSES WINE PAIRING

À LA CARTE & CLASSIQUE |

VORSPEISEN & ZWISCHENGÄNGE | ENTRÉE & LE RELEVÉ

TATAR VOM WEIDERIND <small>AIGIILL</small> SCHALOTTE VINAIGRETTE DIJON SENF <i>STEAK TATARE - SHALLOT VINAIGRETTE DIJON MUSTARD</i>	28,00
SCHAUMSUPPE VOM HUMMER <small>BIGIILL</small> CHAMPAGNER APFEL STAUDENSELLERIE <i>LOBSTER BISQUE - CHAMPAGNE APPLE CELERIAC</i>	29,00
GLASIERTER KARTOFFELGNOCCHI <small>AICIGIILL</small> MIT TRÜFFELSCHAUM & PARMESAN HOKKAIDO SPINAT <i>GLAZED POTATO GNOCCHI - HOKKAIDO PUMPKIN SPINACH</i>	24,00
GEBACKENE CANNELONI <small>AICIGIILL</small> MIT KALBSJUS & WINTERTRÜFFEL VELOUTÉ LARDO PARMESAN <i>BAKED CANNELONI - TRUFFLE LOVAGE LARDO PARMESAN CHEESE</i>	28,00
WATTENMEER AUSTERN <small>LIN</small> STÜCKPREIS <i>VOM REGIONALEN PARTNER „AUSTERREGION“</i> ZITRONE SCHALOTTEN VINAIGRETTE <i>WADDEN SEA OYSTERS - LEMON SHALLOT VINAIGRETTE</i>	8,50

HAUPTGÄNGE | LES PLATS

KNUSPRIGER FERKELRÜCKEN <small>GIII L</small> MIT DUNKELBIER & GROBKÖRNIGER SENF BACKPFLAUME BRATAPFELKOMPOTT ROTE ZWIEBEL <i>CRISPY PIGLET - PRUNES BAKED APPLE COMPOTE RED ONION</i>	38,00
FILET VOM NORDSEEHEILBUTT <small>AIDIGIL</small> IN NUSSBUTTER GEBRATEN BEURRE BLANC KARTOFFEL SPECK <i>FILET OF NORTH SEA HALIBUT - BEURRE BLANC POTATO BACON</i>	52,00
GESCHMORTE OCHSENSCHULTER <small>DIGIL</small> SCHALOTTE SELLERIE <i>BRAISED SHOULDER OF OH - SHALLOT CELERIAC</i>	48,00

KLASSIKER | FÜR ZWEI PERSONEN

CLASSIQUE

KNUSPRIG GEBRATENE VIERLÄNDER BAUERNENTE 84,00 P.P
IN 4 GÄNGEN SERVIERT ^{A|C|G|H|L}

ENTENLEBERPARFAIT
ROTER PORTWEIN | FRISÉE | QUATRE ÉPICES
DUCK LIVER PATE - RED PORT WINE | FRISÉE LETTUCE | QUATRE ÉPICES

DIE BRUST „KLASSISCH“
MARONE | ROTKRAUT | KARTOFFELKLOß | PANKO
DUCK BREAST - CHESTNUTS | RED CABBAGE | POTATO DUMPLINGS | PANKO

DAZWISCHEN SERVIEREN WIR EIN
SORBET VON HEIMISCHEN BIRNEN & PFLAUMENWEIN
SORBET OF LOCAL PEAR & PLUM WINE

ZUM ABSCHLUSS DIE KEULE
MIT WINTERLICHEM GEMÜSEINTOPF
BACKPFLAUME | ESTRAGON
LEG OF DUCK - WINTER VEGETABLE STEW | PLUM | TARRAGON

NACHSPEISEN | DESSERT

MANDARINEN TARTE MIT BAISER ^{A|C|G|H} 21,00
VALHRONA GUANAJA | GEBRANNTER MANDEL
TANGERINE TART WITH MERINGUE - VALHRONA GUANAJA | ROASTED ALMOND

KARAMELLISIERTE ANANAS ^{A|C|G|H} 20,00
MIT KOKOSNUSSEIS & MARACUJA
LIMETTE | JAMAICA RUM | MUSCOVADO
CARAMELIZED PINEAPPLE - COCONUT ICE CREAM | JAMAICAN RUM | MUSCOVADO

DIGESTIVE & AFTER DINNER COCKTAILS |

FRENCH PRESS MARTINI 15,00
ESPRESSO | VODKA | KAFFEELIKÖR | VANILLE

UM BEIJO 14,00
GRAHAM'S TAWNY | COINTREAU | GRAPEFRUIT | GINGER ALE

QUEEN IMELDA 18,00
RUM | WERMUT | VANILLE | MARACUJA | EIWEIF

„ALLERGENINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG“

A=GLUTENHALTIGES GETREIDE, B=KREBSTIERE, C=EIER, D=FISCHE, E=ERDNUSS, F=SOJA, G=MILCH / LAKTOSE H=SCHALENFRÜCHTE,
I=SELLERIE, J=SENF, K=SESAM, L=SULFITE, M=LUPINEN, N=WEICHTIERE

„ZUSATZSTOFFINFORMATION GEMÄß CODEX-EMPFEHLUNG“

1=FARBSTOFF, 2=KONSERVIERUNGSMITTEL, 3=ANTIOXIDATIONSMITTEL, 4=GESCHMACKSVERSTÄRKER, 5=GESCHWEIFELT, 6=GESCHWÄRZT,
7=PHOSPHAT, 8=MILCHEIWEIF, 9=KOFFEINHALTIG, 10=CHININHALTIG, 11=SÜßUNGSMITTEL, 13=GEWACHST

WEISSWEIN EMPFEHLUNG

0,1 L | 0,75 L

2022 GRAUBURGUNDER SW WEINGUT WAßMER BADEN DEUTSCHLAND <i>BIRNE RÖST - UND TOASTNOTEN</i>	10,00 60,00
2020 RIED STEINMASSL RIESLING WEINGUT LOIMER KAMPTAL ÖSTERREICH <i>MARILLE BIRNE ZART RAUCHIG</i>	13,00 75,00
2023 SANCERRE ROC DE L`ABBAYE LOIRE FRANKREICH <i>MINERALISCH STACHELBEERE KRAFTVOLL</i>	14,00 79,00
2017 CHARDONNAY CÔTE D`OR FABIEN COCHE BURGUND FRANKREICH <i>KANDIERTE ZITRONE SALZIG-MINERALISCH GEHALTVOLL</i>	16,00 95,00

ROSÉWEIN EMPFEHLUNG

0,1 L | 0,75 L

2023 MIRAVAL ROSÉ PITT & PERRIN PROVENCE FRANKREICH <i>FRISCH FRUCHTIG ZART DUFTIG</i>	12,50 75,00
---	---------------

ROTWEIN EMPFEHLUNG

0,1 L | 0,75 L

2021 DAS KLEINE KREUZ WEINGUT RINGS PFALZ DEUTSCHLAND <i>DUNKLE KIRSCHER SCHLEHE SAMTIGE TANNINE</i>	13,50 80,00
2015 CHATEAU DE GRAVIERS MARGAUX - BORDEAUX FRANKREICH <i>DUNKLE BEERENFRÜCHTE TABAK PFEFFER</i>	16,00 95,00
2018 PINTIA VEGA SICILIA RIOJA SPANIEN <i>DUNKLE BEEREN LAKRITZ GEWÜRZE</i>	16,00 95,00

GERNE REICHEN WIR IHNEN AUCH UNSERE GROßE WEINKARTE.
WE WOULD ALSO BE HAPPY TO OFFER YOU OUR LARGE WINE LIST



RARITÄTEN AUS DEM WEINKELLER

GLASWEISE 0,1 L AUS DEM CORAVIN AUSGESCHENKT

1995 S.L.V. CABERNET SAUVIGNON STAGS LEAP WINE CELLARS NAPA VALLEY USA <i>BEERENFRÜCHTE KAKAO SAMTIGE TANNINE</i>	57,00
2015 BRUNELLO DI MONTALCINO "TEATRO" PODERE SALICUTTI TOSKANA ITALIEN <i>HIMBEERE SCHWARZKIRSCHEN HOLUNDERBEEREN</i>	45,00
2018 KASTANIENBUSCH RIESLING GG ÖKONOMIERAT REBHOLZ PFALZ DEUTSCHLAND <i>APRIKOSE WÜRZIG ZITRONE</i>	32,50

